
Na wielbicieli śledziowych smakołyków czeka od niedawna na półkach sklepowych nie lada gratka – egzotyczna aranżacja tego znanego wszystkim rybnego przysmaku w szacie rodem z dalekich Indii. To oryginalne i zarazem wyszukane połączenie tradycyjnego smaku śledzi z indyjskim sosem w wydaniu SEKO S.A. z powodzeniem zaspokoï najbardziej nawet wybredne podniebienie.

Eksperymenty kulinarne cieszą niejednego wielbiciela kuchennych zajęć. Należy do nich nie tylko wypróbowywanie nowych przepisów, lecz również niespotkane dotychczas łączenie różnych smaków – szczególnie takich, które pochodzą z całkiem innych kręgów kulturowych. Z myślą o takich właśnie upodobaniach firma SEKO S.A. stworzyła Śledziowe Inspiracje indyjskie – propozycję idealną dla poszukiwaczy nowych kulinarnych doznań. Kombinacja jest dość nieoczywista – wszak śledzie niekoniecznie kojarzą nam się z Indiami. Efekt jednak okazuje się być całkowicie wyjątkowy, niepowtarzalny i zdecydowanie warty sprawdzenia! Mieszanka przypraw, właściwa dla kuchni hinduskiej, uzupełnia smak polskich śledzi, a egzotyczny sos dodaje zaskakujących wrażeń organoleptycznych. Produkt dostępny jest w opakowaniu 250 - gramowym, co czyni go doskonałym na szybki posiłek w domu czy pracy.

Kuchnia indyjska a sprawa polska

Indie to region, który fascynuje od wieków. Od kilkudziesięciu lat są też uważane za ziemię obiecaną artystów, filozofów czy poszukiwaczy sensu życia. Kuchnia z tego regionu, choć wciąż stanowi niewyczerpane źródło inspiracji dla kucharzy – zarówno amatorów i profesjonalistów – nadal kryje w sobie wiele tajemnic. Można jednak znaleźć kilka jej wyznaczników, które mogą być wspaniałą inspiracją dla smakoszy z całego świata. Przede wszystkim – pikantnie i aromatycznie - Indie są bowiem światowym centrum przypraw. Już w średniowieczu Europa na potęgę handlowała z tym krajem, importując z niego na wielką skalę wszelkiego rodzaju przyprawy, wcześniej w naszym regionie nieznane. Po drugie – warzywa. Hindusi to praktycznie zdeklarowani wegetarianie – wcale nie jedzą wołowiny, a inne rodzaje mięsa, za wyjątkiem ryb, to w ich daniach naprawdę rzadkość. Po trzecie – różnorodność. Indie to wielki i dynamicznie rozwijający się region, stanowią więc niewyczerpane źródło możliwości i nowych inspiracji. Wszyscy, którzy chcieliby rozpocząć lub wzbogacić swoją własną kulinarną przygodę z Indiami i ich kuchnią, mogą to dziś zrobić dzięki Śledziowym inspiracjom indyjskim SEKO S.A.

Skład: filety śledziowe, sos indyjski.

Opakowanie: 250 g.

Cena: ok. 5,00 zł.

Więcej informacji na: www.sekosa.pl

SEKO S.A.